

## 冷菜

中藤ハウスサラダ	3
刺身サラダ	9
海草サラダ	6
そばサラダ	9
サーモンスキンサラダ	6
冷奴	4
ほうれん草胡麻和え	4
若布酢	4
あん肝ポン酢	10
たたき 牛・鮪	7/7.95
タラバ蟹酢物	14
梅干し・お新香盛り合わせ	1/4.75
山かけ 月見・鮪・雲丹	6/8.5/9.5
鮪納豆	8.5
烏賊納豆	8.5
シマアジ カルパチョ	15
刺身盛り合わせ	20/30
おまかせ 刺身盛り合わせ MP	

## 天ぷらと揚げ物

揚げ出し豆腐	5
立田揚げ	5
カキフライ	6.5
ジャンボ海老フライ	10.5
海老天ぷら	8
ソフトシェル天ぷら	11
烏賊天ぷら	8
野菜天ぷら	7
ロブスター天ぷら	33
天ぷら盛り合わせ	20

## ご飯物

蟹雑炊	18
チャーハン	
海老・野菜・チキン	7.5/4.75/6
うな井	20
天ぷら井	17
お茶漬け いくら・海苔・鮭・梅	8
ご飯・玄米	2
おにぎり おかか・梅・さけ	4.5

## 温菜

チキン照り焼き	6
牛照り焼き	8
鮭	7.5
(照り焼き・塩焼き・レモンバター焼き)	
烏賊	8.5
(松焼き・塩焼き・レモンバター焼き)	
豆腐ステーキ	10
鉄板ステーキ	
シャトー・ブリアン	23
サーロイン	14
ラムチョップ	10
”かき”ロックフェラー	9.5
豚角煮	9.5
すずきのゆうあん蒸し焼き	16.5
焼きムール貝	11
牛ねぎ巻き	8
串焼き	9
焼き鳥 塩・タレ	4
銀鱈西京焼き	12
ハマチカマ塩焼き	12
タラバガニレモンバター	12.5
スモークサーモンカマ塩焼き	9
茄子田楽	4
茸ソティ	9
茶碗蒸し	8
ギョーザ	4
シュウマイ	4
枝豆	4

## 麺類

天ぷらうどん	8.5
稲庭うどん	11
鍋焼きうどん	12.5
そば・茶そば	10
天ぷら・山掛け 2.00 まし	

## お吸い物

赤出みそ汁	2.5
海の幸味噌汁	9.5

## 旬の物

ハラペーニョ ロール 12

中: きゅうり・鮭・アボカド  
外: ハマチの炙り・ハラペーニョ・スパイシマヨネーズ

スコティッシュ ロール 15

中: 鮭・エビ・紫蘇・クリームチーズ  
外: きゅうりの桂巻き・ポン酢

ロブスター ロール 20

中: ロブスター天ぷら・紫蘇・マヨネーズ  
外: 真砂子・ピリ辛蟹身

冷しゃぶ 18

鮎の塩焼き 15

黒豚カツ 8

アメリカ産神戸牛 45

松花堂御前  
40

すき焼き  
40

牛肉サーロイン、豆腐、葱、  
椎茸、しめじ、えのき、  
しらたき、白菜、玉ねぎ等。

しゃぶしゃぶ  
40

牛肉サーロイン、白菜、春菊、  
豆腐、葱、椎茸、しめじ、  
えのき、しらたき等  
ポン酢とゴマだれ。

寄せ鍋  
50

海老・たらば蟹・季節のお魚・  
貝・野菜等・具沢山のおなべです。

ちらし

20

梅

にぎり七艦細巻き一卷  
かっぱ・アスパラ・  
アボカド巻きから  
お選びください。

20

竹

にぎり九艦細巻き一卷  
梅セットに加え  
カリフォルニア・鉄火・  
スパイシーツナ・鰻きゅう  
スパイスサーモン・  
巻きからお選びください。

30

松

にぎり十艦細巻き一卷  
新鮮なお魚を日本より空郵し  
ております。巻物は梅と竹の  
巻物に加え、葱はま、  
葱とろから選べます。

40

赤出しのお味噌汁が付きます。海の幸味噌汁の場合は6ドル増しになります。

## 懐石料理

80・100・120

純和食の献立からアメリカのお客様好みの和洋折衷の献立をご用意致します。

季節により内容は多少変わります。個室のご予約も承ります。

桐の間（8名）松・桜・菊の間（各4名）、桜と菊の間（合わせて14名）。

8-10コースの懐石：お通し、前菜、刺身、焼き物、揚げ物、煮物、お食事、デザート

80・100・120ドル他。

お飲物・税金・サービス料は別料金となります。ご予約は前日まで。お早めにご予約ください。